

Libritos de lomo caseros con queso italiano con patatas y cebolla al horno y mayonesa de pimentón

Familia • Huevos no incluidos

1



Lomo de cerdo



Patata



Panko



Mayonesa



Tomillo seco



Cebolla



Pimentón ahumado



Queso italiano rallado curado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, harina, huevo, aceite para freír.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 35 mins



¿Disfrutas tanto la gastronomía como la literatura? Esta receta es perfecta para ti, pues te proponemos que cocines unos libritos de lomo rellenos de queso italiano, de sabor intenso, y los acompañamos con patatas y cebolla al horno con aderezo de pimentón y tomillo. Además, podrás añadir a tu plato una sabrosa mayonesa de pimentón que aportará un toque fresco.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, plato hondo, jarra medidora, bol para mezclar, sartén, papel de cocina, plato, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Lomo de cerdo*	250 gramos	500 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Panko 13)	25 gramos	50 gramos
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	6 sobres
Tomillo seco	1 sobre	2 sobres
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Pimentón ahumado 9)	1 sobre	2 sobres
Queso italiano rallado curado* 7)	20 gramos	40 gramos
Harina	15 gramos	30 gramos
Huevo	1 unidad	2 unidades
Aceite para freír	150 ml	300 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

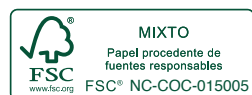
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	510 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4684/ 1120	919/ 220
Grasas (g)	82,1	16,1
de las cuales saturadas (g)	17,3	3,4
Carbohidratos (g)	58,7	11,5
de los cuales azúcares (g)	5,7	1,1
Proteínas (g)	34,5	6,8
Sal (g)	1,1	0,2

Allergens

7) Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



Prepara la patata y cebolla

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, apoya la **patata** por la parte plana y corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas.



Hornea la patata y la cebolla

En un bol mediano, mezcla la **patata** y la **cebolla** con el **tomillo seco**, la mitad del **pimentón ahumado**, la **harina** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimiento**. Coloca los **vegetales** en una bandeja de horno con papel de horno y hornea a media altura 20-25 min o hasta que estén dorados y tiernos. Dale la vuelta a mitad de cocción.



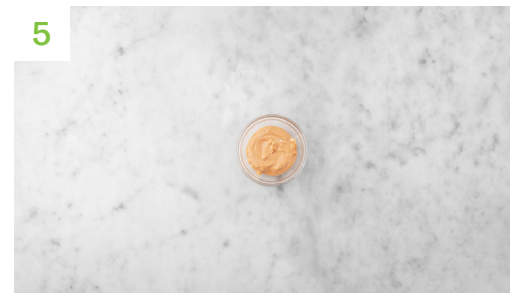
Rellena el lomo

Apoya los **lomos de cerdo** sobre una tabla y realiza un corte en uno de los lados, sin llegar hasta el final, de forma que puedas abrirlo como un libro. Sobre una parte de los **lomos de cerdo**, agrega el **queso italiano**. Luego, cierra el **librito de lomo** uniendo ambas partes, dejando el **queso** en el interior, y presiona los bordes con los dedos, para asegurar que el **queso** no se salga.



Empana los libritos de lomo

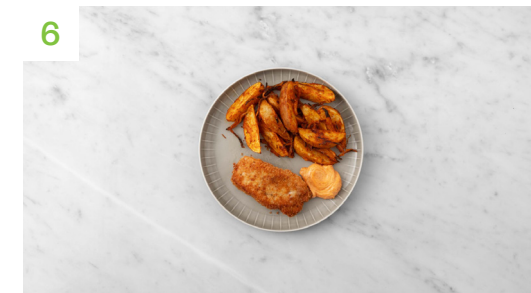
Salpimenta los **libritos de lomo**. En un plato hondo, bate el **huevo** (ver cantidad en ingredientes). En otro plato, agrega el **panko**. Luego, coloca los **libritos de lomo** en el plato con el **huevo** batido y cúbrelos. A continuación, rebózalos en **panko**. Presiona ligeramente para que el **panko** quede bien adherido. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Fríe los libritos de lomo

En una sartén, calienta a fuego medio el **aceite para freír** (ver cantidad en ingredientes). Cuando el **aceite** esté caliente, fríe los **libritos de lomos** 2-3 min por lado, hasta que estén dorados y cocinados en el interior. Reserva en un plato con papel de cocina para retirar el exceso de aceite. En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa** y el **pimentón ahumado** restante.

CONSEJO: Para una buena fritura, los ingredientes deben estar sumergidos en el aceite.



Emplata y disfruta

Sirve los **libritos de lomo** rellenos de **queso italiano** en platos y acompaña con las **patatas** y la **cebolla** al horno y con la **mayonesa de pimentón**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

